The enter

وصفات مضمونة النجام



89 وصفة بالداخل

ما فيش أحلى من المطبخ!

www.rewity.com/vb

www.rewity.com/vb



سندويتشات أندرو إكو والمطبخ التايلندي ابداعات المعوت دوغ دعد وأطباق الثلاثين دقيقة





Hazelnut Ice Cream March 14th, 2010



berry berry nice jam... March 6th, 2010













قائمة طعام إبريل





هوت دوع:

وصفات هوت دوغ مبتكرة وسهلة التحضير بضع دقائق فى المطبخ وها هو الغداء أو العشاء جاهزا للتقديم

..... 60

روبي تيوزداي

بشاركنا مطعم روبي تيورداي بعضاً من الوصفات المميرة من قائمة الطعام، فللختشفها معا



Ruby Tuesday





كتاب العدد: باتيسري

تشارفكم بوصعتين رانعتين من الحلوبات إخترناها من بين اختر من 300 وصفة من الختاب الدهيي 100



الأبواب

12 كلية الناشر

فائمة الوصفات الطريقة السهلة للتعرف على 8 صفحة الوصفة المختارة بالصور.

48

وصفات القراء وصفات للفطور يطهوها قراؤنا 102 ومشاهدونا الموهوبون





95

خطوة خطوة

حلول دعد السريعة 76

جميعتا يشتخي من ضيق الوقت. والأصدقاء يأتون الرارينا فحاله فما العمل؟

افترعة مصفات دغد السريعة، تسعدنا هذه المقادات



قائمة الوصفات المصورة

الحساء





بلاورتة التخاج



للدورية العدس

السلطة والمقيلات:



مربى البادنجان بالحوز



كنف الأوريجانو اللحجير الضارين



يعقيبينان اردشوك ديده



فريش خواكاموني دبينا

الهوت دوغ:



الحودة دوخ الملقوق بشرائح الدبك فرومى

الموحدوج اليقلي سريفا مع الحضروات



الموت دوج المقلق



فعوت دوج الخريمى المخبور

كليز العصارة

الهوت دوج مع صوص المجار



الموت دوج الحلو



أعواد الموت دوح بلعائما النالحماق



الموت دوج بالربد



الهرت دوح المسوي فغ كليل الحبل



الهوت دوح المقلى في تريحان



العوث دوج بالحمص



أومنيت الموت دوج



تكملة الهوت دوغ؛ 📗 المطبح النايلندي













































قائمة الوصفات المصورة

تكمله الطياق الرئيسية















































تكمله الخلوبات





















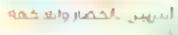






خطوة خطوة







وضعات العراء













2 منعه کنیز مس اسکر

الأكرب من الفت الأحمر المرواع البور والتفطع لي أتصاف

ولا كورد من الجور المعطع

وغا العبلة الته يعتمل سرال عمى كوب تَّم بوهنغ غي العسبير عزه أجري هي انتدان وبحلط معه

3 - مساف قطع المد الاصبر والمو

4 يصب لطبط في كان باريف ع ٦ مير وسرد

اعود ده ده



للطبقة العلوبة

10 كالجم من حدود بماستگريوس ? ساف كلب فاير استوي السكر وسكر بالم وأعلمها صافير فاتن رخيق الماست

> بطريقة ليفضي

نفقدبر نفضین

- 1 1
 - 3+
 - 1.2
 - ---



بالريد

للطبقة العلوية

يعلط عس صاسكوهوني مع مداوي نسكر ورحدو الفانسة

- 2، الرقى المين على عملى السرآ الي الم<mark>يكمنات</mark>. البداء كالمراف
- ل المصم عبان تدرى الى شنفات اقتفه وموجسم على عبان الماستكربوني
- إن مرسي عياب على طبعتي النوس وموضيع
 عليه الدور
- معين سند عن غول على بارحه بعرارة
 (10) معرفة بعده من)) إلى 5 إ دائلة خبي
 بدعول دونها عي أدغني وتمصيح بعصون من
 بدعور حدر

سرف النشر - سجد + يفاتق وترش بالقنس من متراب العمل (الجنداري

بيتزا العنب







الريض الطهي والحصول على وصفاء المنظر داو الأستداع بالدا

ي سد نيونندان سند و مد سيد مو هم مينه باوه

د الجار الآن ها الدين با است استعدادات الدين التدرينشيات الله الدين الدي









ساندويتش التونة الذائبة



11 Au 15 Au

4.3















ساندويتش الساب المتنوع











إزا كهيدمن يعسي اليبرين المامش إ ملعقة كبيرة من صوص الصوبيا الجأر وملامق كالدرة وفي الأنم المغربين أملاهل كايرية بهذا التعييل الطاري التشهيب

إخافعل كهيزا فال أوجافاتها أو الانتهاد الهارج المقطر يلطة كيزة مؤرثيته اليوسر التأواة كيبرة من شيد المغال

أألها الأنشار المنشر الماني place of the last

ا الهريث البحث الناساع إلى كيا تويشيات [لمرة طباطم مقطعة إلى أرباع أذكيب من المنيار المتطاء

(البريق العلل الخل الموتي البعلق

وباالحم اليثري جش برجة النشيج البرخرية ش

وتعاويري اللمود يخلط معرمي اسماء وعمور الليدر الطمير وتحتجال المسرة البطوع الأروخ الإنجول المؤلفات وتحت المتجوع بايت العالم ويكافأ وإراد The same that the party of the same that the

الروسان مع الروسان معالية النوخ للز المقالية

750 في من مسوية الأرز المادار الإغرب من براهم الفاصوليا

ا مادعل كبيرة من الزيت النبائي [ماملة معايرة عن الذي (مفروم)

10 قبلَج من الروبيان الطائر و تعبير ا

ملطلة كيرة من السكر الاييني الطلة كيرة من صوص السم

ر ملحة كبيرة من الكانت

2 يېنى (دىنور)

أخانا كبيت أأخل المنتان البدنية البادات التنو

منعقة غير زعن الرويبان المجاف والسموق

والماطة كبيرة من البصل الانتسر ومقلع

إجامانة كبيرة من الكزيرة الطارحة ومقطعة

ا ملعقة كابيرة من مسحوق الظفار

? فيس أيبون طارح

The same of the sa

الله من التشهيمية في من مناهيد والمحافي التركيب المستخدم والمناهدية المستخدم والمناهدية المناهدية المناهدية ال المناهدية المناهدية المناهدية المناهدية المناهدية المناهدية المناهدية المناهدية والمناهدية المناهدية المناهدية المناهدية المناهدية المناهدية المناهدية المناهدية المناهدية والمناهدية المناهدية المناهدية المناهدية المناهدية

الله الموال الموردي المهارة بني كان واجمهوري المعارسية والموردية المعارسية والموردية والمعارسية والموردية والمو المعالم كدية براجم الفائم برايا وتكي حالي تندي

تابع مع فصوعي أليس





ولا ملعقة صطيرة من الغلاق الأبيشي المعلمين البلاق

أ مافعق كبيرة من مسوس السمار

طمئة كينية بن اليا

أا ملعقة سخيرة بين السخر

ملحظة كبيرة من زيون الفرق السوياش

إ كارب من رياوس عيش الغراب (مستمة) أخير من رئيس الفقر المعاري (مقط

36 كارب عن عرق أفجاح اليل السريبين وبطروح البسبن

أأكب عراضه فالتعدر التغير

أسقر بالمعقر وزيجه كلية والداوا يبدان

موانية القينيساني مخاطة بكيرية بنير الأمانية على الزوا الجدماة الروانية الروانية الإرانية المناسية المانا المارول والثرم ويشرح لنبتا والتلاق

البلزلاء والغطر ويشرخ المزيد لمنة مشختين

الياسي الحرق على الخابان، ثم يالي في غلب ا المهدي التحار أيضان إدرة 10 10 تا يا مثل بالسوا التغليط والمساور في بالمنازي المعنل وبدار والأرا التلتير ويقبب



إذكهم مروضوا والرو الفيانية ليطبل باستا الهنسيلي والرواعب مرافهينات العيران المطبي فبلام والقاهورا إكرات (مقطع تأهمًا

إه السومي أثيم ومارومة)

إلى 2 فلقل أحمر (مقطع ناعمًا)

﴿ إِنَّ وَ الْكُوابِ مِنْ بِيا عَمْ الْفَاضِوَارِ ا

الرا ملعقة من الغلقل الأسبود المطحون الطاب وبسائت بلغس اء إمقطعة شرائح رغيمة إ

الأغيب من الكزيرة الطارجان

والمستنافية المبادر المباد المستندية

ا إلى ﴿ مَلاصَ عَبِيرَةٍ مِنْ الزِّيثِ الْعَلَى

﴿ مَلَامِقَ كَبِيرِ أَ مِنْ مِرِيِّ أَلْدُهِا مِ

Santara Santaran Bergara

حرس العاد تاي

ملطة كبيرة من عهين التمر الهندي

يا تحور دور الماء السافي

الإعلامة كهيرة من صووس الصمات

لنافل المجتف اليسيعون

بازمل كهيرة من السكر الهذي

والذي العلم في التراث الرقاعات والوائق على الجائزي المنظولية ليمثل الآول والراب المدين شيئة حالياتي القالين على الألم المائد المائز على معارضا إلى المائد

س بالنجمتين بينين جون البائل البنسوطي بالاستخراط الرقامات والمال والمالية والمالية والمالية والمالية والمالية مالندي السحوص ووالد جوناء ويشدح والتال

ودهن النادي المراجع ا والكواد والغلال الأمسي لمدة مقبقة واحدة

The State of the S

المسير الرغية

\$40.00 B TO TAKE أاليمين المامني ويقدر

CH S



و كوب من أور الباسمين العطو الجاف

دُ إكوابِ مِنْ الما

كهم من أنصاف سينور النجاج متزودة اللباد العظم (مقالمة إلى مكاميات

ماملة كبيرة من مسموق الكاري

ا بينا عيمة

الغبس اليم بشرو

رُ كُورِب مِنْ الْهَلِيوِنَ الْمُقَطِّمِ

هي من الباراة

وا كوي من الجزر المقطع كوا

كوب بن البصل الأغياس البقط

عبوة من حابب جون الهند

2 بلعقة كبيرة زيرت أباتين

Administration of the state of





درها می الرابطان (باد کابرو کونج)

کهم من مبدیر آر آیرانه آندهای ومقطعهٔ طر مکارند: الطرف دا

N. A.

Y DO A PROPERTY OF

أُ ماتعق عَبِيرة مِنْ الخُلِ الْنِيشِ

(كوب مفيخوط من الريسان العلن

والخوب ون ميق الفجاج

1000

و مفعلة شيرة من سيوس السمار

T AVE AVE

· SEE

a your man

نجمع مقدير السوس منا في جوب وتقب كي وكوب السكر ، وتوشع بالترب عن الموند

سمن مقارة سينوان المسالة بين مقارة سينوان المسالة بين مراكب المسالة بين مراكب المسالة المسالة

معند الحوال ويستمر الحرود لمدة مراء الأوراد لمدة مراء الأوراد المدة مراء الأوراد المدة مراء المدينة المدينة أو المقارة المدينة أو المقارة المدينة أو المقارة المدينة أو المدينة المدي

رَضَائِهِ الطَّقَلُ الآخِيرِ مِنْ طَعَلَةٌ كَابِيرَةٌ إِخْبَائِياً والطَّقِيدِ الْعَلَيْ الْعَرِياً الطَّيْقَةُ أَخْرِينِ

سفف مرجة الحرارة ال_{ثير} الل من المتوسط ويضأف صعيص الطيء يطب ويترك الطبق أيطهى يهدوها

مُعِي حِفِيْهُ مِن الرِحِيْنِ جِائِبًا التَّزِيدِرُ، فِهُمِّتِ الباقي في حَرْمة مِسْطُوطة، ويقطع إلى قطع الرابة رهيما

Township of the last of the la







تصرابقه

بطريقه



الثقيانج المقادير

الكرامل لطريقة



ينف يخ

يشفه ويو

تطريفه

صابيع لسب

بمفأدم





- عنعفه کسرة من زیب الرسون
 - 1 كيبو محار منطف
 - 1970 6 dieta 1
 - 2 قص بوقا فيقروف
- * كوت من حيات الصماطم الصعيرة مقطعة الصافية
 - 1 كوب من عصير العنب الأنتص
 - أ كوب من مرف التحاج
 - ⅓ كوت تقاويس طارح ومعطع
 - منح وفلس حسبت برعبه

طريقه التحصير

يسحن ريت الرحون فخا طاسة كبيرة عيف حرارة بين المتوسطة

pullating

ويسوح حبات بنت

أبدانا الدوم والمنة والعنعن خنست الرعب

تضاف عصير فعيت ومروع الدحاج بتنزد الحبيط حبف ريبا فافيا

بضاف المحار والعنطاطة وتعظات

تترك فتنات البار خياف بنيا صبعت المجاز قات التصح واحراح فضارته

🔻 🕒 💎 المحار الديءَ به تعنج فسقته لان بالك يعتاب ال

7 7 2 2 . 20 ----

الله الماديات والبارية النابي والنابي



- المنهود باف عرافين الاست
 - a se a pres tenti.
- and the second second
 - Seems no year
 - الطياب الميانع الحالم المراجدات
 - مه الله بيا معالمه له الأدار
- man it was it i 19801
 - Term +220 0 430 199.5 .
- AL NO A عدر عا هاري ، عند باده يج الا داد جادا
- المعالي المعالية الم
- · II day at the court of public to
 - Arrage of the second second





كتاب محمد أورفلي



مربی الباذنجان بالجوز

طايعة التحصير













الموتودويهالزبد

المقادير

h a h p C all

a do la la la da da la da da la da l

t, to a se path

س دعه

and the second second

به د في عقال م لك يند، بلو

ب د ند

ar dea S m

الهوت دوج المشوي مع إكليل الجبل



يمغادير

- -
- _ . . _
 - . .
- 123
 - ال المطارع و من المعمل الم
 - المثل ولم الممتر عقاله



الهوت دوج المقلى سريعًا مع الخضروات











لمريقة

البط البرق بحشوة البقان

سلطة صدور البط



حقيبة البط فى صوص الصويا



لطريقه

ئر فا منظانا فراها والامال اللها اللها والامالية المالية اللها



سلطة الأوريجانو الأخضر الطازج



المنطقين الم

. . . .

** , *** in i

A 22 24 2

.

- - - -

.

. 40 لتولى

الْد جاج

اعفاريز

A CAMPAGE AND A CAMPAGE

2 منطبه کلیر میں معدر بس سعظم

من عملين اللمون

العلمله كنيره من ريب الريمون

4 كواب من مرق لدماج





بطريفة	المعادير
. и . с.	4 2 3
* -	LL .
	مالم المنا
عد شیم م ویدیم	المناه الماسية
.,	
	д ш.
and the second second	44
	عد د

فيليه السمك المطمى بالبخار



المقادير

(II)» عم من فيية السنة من عصية إلى

والملافة كتبرماس الرسميين البليلون

[ملعقه كليزوعن بكريزد لبيار هـ٩٠ سقمعة -

4 ملاعو کنيز د من رسا اويبور

3 مجعو کبرہ 💎 💎

- A - A1

- 5 th

بحير بقه



البيض المخفوق مع البطاطس

سپر

ب المحداد الم

د د هم د مراوي د مراوي

F 7 F

ه د مصر حد خهضه

نظر مقه

. .

قطع لحم الحمل





التمرالمحشى



مربى الفراولة مع الكريمة

ا محمد فسكرة مع تكريمه بوشمام اسرمي

. . . .

محفو "أكر مه حني سنفس ثار موصية في مالاحد

10 15 20









الدينية عرا

Ruby Tuesday



Ruby Tuesday

فریش جواکامولی دیب



ه حدد د د د مصند دا ر د دد د د مصند د بر د د د د د د د د د د دد

2 244 .







بيتيت سيرلوين

بجدر جالية

. . . 4 . .

نیبوأورلینز سی فود





سیبیش أرتشوك دیب

Spanach Artichoke Dip

انظريفه

للتقديم

Ruby Tuesday



Ruby Tuesday

خيكة فوندان فوندان الشوكولاتة

الجبر باقله

للتفريخ





التنزيين بالخضار والفاهجة























تورت الزنجييل والليمون العامدي

حثارة الرنجييل والليمون الحامص

الأكو المحاص لبكر بين لعوب

والبعية فتغيره بن تربعتين الأنتص التعمم بالعيا

(كان المرافقين المنافر المداء المنفر

أأعيانها مستبر وأمي عبير أتبحور النسيق بأعينا

متعار الإنجماء الكتارات

و الكوب الله جم من برسالتقمية أبي مكتب

يجفق فللقام الليمن في علاله مربوعة لم لمسر الطبط الربطنيل والقسول الجامعان الساهل بالتدريخ الطبقي المربح من منطق ذي سبكة بالعمة لم العام أمن الطلاية الدردوجة على ما السا

معظه حسبته مع مراهام لا تيسمح له بان بعيي

پرفته على بدار ونصاف مكفات الزند و بند اللو الايمر ونيمؤو **بعني:** المدراج من الطلبط

الصدية فتأثره الرئيسان واللسوي الماسمان في وعاء سويبط بعطى بعلاف بالاستيكي وسلمه وصلم ساعة أو تسي بالاستيكي وسلمة وصله مساميكة، ويوسيع في الثلاثية لبدة ساعة أو تسي بداد ولحمد

أقراص الماريثج

طرد فرخان من ورو رفوق بطهي في منسيتي هم کيبرنين، وبرسم. د بره غطرها لا بوستان (23 سم) على کل سيدا

تحقق تياهان الدعان في وغاء متومنط المحم باستند لم معترب تنفي كهراداني بماوغة فدرسطة هني تنكور اقتم لمة المعتاف السكر تدريجنا

مصاف اللوز و الرحميد واستر التمويل وتحركم التلقمة لمستنه عني ا مسارجوا مع السكر و سنص

عصب، محلط في علينتين عمير المحورية وتفرد المتمجد م ميتواط و طور ملفقة

معين قر عان المارينج لنده ساعة أو يصي تصبح عليه الخراج بين العربي ويترث سارد تمده () الدماني الترابيفان إلى رموم التبرد تماما سيم يبه عه

پوشتم فرشن مارندم على طبو تقديم وتفريا عليه تك نفيا را حكاره الريختيل و للندول الجامض بكرو الأمر نفسته مم مرسين مترجع العربين تعطى تفرض المارندم المنطق ويريس بمنكر النجواني

.SBN 978-9707-188631 Pub: Degustis

GOLDEN BOOK OF PATISSERIE

ه من شابتح

د ن درستا لاسمار البعيد باعده ا طفقه منظر دس فنس الندون البسبور عاعده

حثارة الربعبيل والليمون الحامص

سنطن السكر و الرمسيل وعصيير الليمون التنامض وللسر الليمون للى قبر هنظيره. ومهم على بأر مترمنطة وممرى بنثى بيوت النيك



تورته سارینج پذور الصنوبر والیترالین

كريمة برالين بدق الصيوبر

4 · 3¹4 · 4

ا لکفی 8 این 12 شخصت

.

بریا ته تصبیح

E 35

(m)

وصفات القراء

نحب وصفاتكم



صينية الحنن الخلو على الطريقة السجودية Antholox Sout Disk

- : الله إو 300 جير من الجين الأبيض البلدي الـ

 - The 150 april 16 and 160 april 160
- كان أو 50 جو من عليم ليوم الشوات كأمل الثالث

 - أَعْبَ أَوْ أَنَّاهُ إِنَّهُمْ مِنْ الْفَافِقُ الْفَافِي
 - and the state of t

- The same of the sa
- بغبال عليب بهروسع لنعدة بالباد والمار [المنائل وكطلط النكاويات جبيدًا عبع بعطتها
- غاط الدليل العادي مع البيكينج باردر أب يفاذ أرل أنتليو بودرج معة جرد
- بفذخ المزبج في صيئية استأديرة الشكل تطرها إلا بنتو مناهينة بالزيد، ورخير في قرن محمر لَى شَوَارِهُ 160 بِرِيهَ سَبِيةَ لَمُنْهُ تَدَوْلُوحَ بِينَ الأوزالة تقيلة الأحش يقضر
- يَّمَ أَخْرِدُ وَ الْجَانِّ مِنْ الْأَرِثُ بِسَاحِي النَّالِ رِحْدَالَ حُجَافِي لِلْهِمَا ثِيْرِ فِلْهِمَا



- 2001 (0.0)
- The same of the
- The state of the s
- The state of the s

111111

كتبار التنجير والسندل يعط بسيارية موردا ران المهيرة أكثر من 📆 كَتْ فُلْلُونَ (﴿ اللَّهُ } كَانَا اللَّهُ اللَّهُ اللَّهُ اللَّهُ اللَّهُ اللَّهُ اللَّهُ اللَّهُ اللَّهُ ال

- Military and State I
 - Bild to will be
- را كايب من التشيق الله
- والمأطاة معشورة من البنان
- ومتملك كبيرة برئ الكمول
- والكيومن الماء الدامر (مالایل بازین امل الزینا
- دمانحق كيبرة من العسا
- لأكليدهن التبر النفرون

- بچوز آفرن شنخینه هی عرجه جواره 220 بیدی قالب قرن بالیل می آدمه
 - يتنان البقيق في يعاد كبير بياساف العلم والمنبرة ثم الزينة والسال
- يفناف العاه الدافئ فيريجوا حتى بمعلل طال بمرئ باليل مِن الزِّيق رَبِيمالٌ بِيدُولُ لِيكُّنَ لِين
- مرا يمون المجدد المنتشر ويضاف الندر والسمالية ويُولِمُنْعُ فِي الْكُنْلُ الْمُنْدُا
- أيضلي ووتراد في مكان دافئ ليختمر عية تخري أمعة فمطوعها يبرش الوجه يقابل من المسبعة
 - أعلى شبك ويثرك ليبرد قبان المتنابح والتعديا



قط عرق الأحسان والترضائم وسرة بها بشمار ياد الصفير " 20 - 30 وسرود

HINDRE SE 1820 TO THE

المسيس

طبه من عليب السعوبية أو كيب كسرسائل ثر

علمة الرجو

, ماذاق مِنْ الماين

الظمار جموع مقادون العجون والبحك في عمونيا أأبركني بدون الغديد المجينا

الله مقانهم الهجه يقساب حلى الوجه السنسيم والزعق البخران

ريطي البسنوي البنسي من الارن تم البسنوي. العاري المصل على تحمير خليك من أعلى كي عادل الجين، يبالعاقبات



يسخويت بالجبن الرومي bobs he shall



والمقطة عبدتيرة من الهواهج بالرو

ليل من أللين إلنا الطاح اللبر

الراة الزيد مع الفيل والبنياني بالدور الذي يع رائع الأيني إلى أخل الكاء الفراد إسمال

رافات اليين الروبي المواور إلى الثانية السابع 18.1

ولمان البيش المضرق مع البلح والطفل الجنس ويقاء لام وظفلوا جهانا مع الليط البقيق البيشوا ويضاف الطبل من الليا

إنية المهين وسياحة تسف سو ويتشع على الكار

ورحى في حيق بهضو معافظ أو وليناك وومان تُعْرَيْنَه في طَهِمُ معافة أو طبق معافل يَبْنَافُ مِنْهُ التغليق، وماليناك والشفاء



الحروانات

Toute by Yes رات التعليية ال

The said on the Water P

ا ملحه فاييرة من البيانية وأيدار

عاملة سنيرة من الشهرة القروا

ملطا معايرة من العنارة

والمرابع المقران المألة لم يمال النا

particular to

يباس أأميين ندنة ساما في مثان بال

Company of the same of the sam marine - professor

اللي الميذور في ذرو ساخل والكراب بيرور وفع ولامع حوام الكرة في الربع والأراب المراز الفرق بيدنوا الرباري والات المرازي و المحال على الأور الأدبي

4 (40)

وصفات القراء

نحب وصفاتكم



خبز الدار مسيلي Avenue by Arran

ولحت التحمين: More than 50 minute وقت الطبي: 20 = 10 minutes

1 كليم من الدليق

وَذِوْ مِلْعَقِةَ مِنْ جُعِيرِةِ الْخَيِرَ

ا كوب ماء

2 كوب شاي من السكر الأبيض

حبِّ البركة أو هية الحاوة

- أمي وعاه يخلط النافق مع الملح والخميرة حسلة علاا مع إضافة العاء تدريبا حتى بصبح
 - بعدها بضاف السكر ويعاود التكانك بالعاد
- بهد الانتهادين هذا يوضع العجين فوروعاء ويغشى يغبقاه نظيف ويثرك فيختمره وبعد التخمرا بقسنم العجبين إلى أرجع قطع وتوضيع كال واحدة
- في ضيتية مدهونة بالزيث أنباش وتدهن بالبيض وتزين بنعبة البركة أوحية الحائجة وتوضيع لمي

ملاحظة : يؤكل مع الحريرة والشوريات، والاقتسل ان يلام ساخلة شيية طبية.



فطاثر صغيرة مع اللحم والبشاميل

Recipe by: Maha

وقت التعمير: 10 - 10 minutes وقت الطهي: 10 - 100 minutes

العجين:

116 كوب من العقيق

وأعلظة سفيرة من الملح

رًا كوب من الزيد (قطع باردة)

إ - 5 ملاعق كليرة من الماء البارد

السثيون

لعم مقروم تأضيح (أو قطع دجاج صغيرة)

أي توع خضروات فانسجة وططعة إلى مكعبان صغيرة صلعنة يشامل

جين بازسيزان ميشور أاو جين رومي)

- خفلط كل مكونات العجين في العمانة حتى تنسم يتكون عجين متعاسق، ثم يترك في الثلاجة لعدة ساعة على الاقل منى سبهل تشكيله
- 2 البغرد على كاونش مرشوش يقليك من المغيق ويقطع بإستخدام قطاعة دائرية ويغرد في فوالب متوسطة الحججة
- أوشع كنية عناسية من المشر في العجين مع اللجم المقروم (أو الحجاج) و تعمن طبها معاصلة البشاميل بنني تعطيها وبراس الجبن المبشور هی سیلمهای
 - تَخْيَرُ مِن أَمِرَنَ جِرَادِيَّهِ 180 سِجِةٌ مَعْرِيةٌ لَمَدَةً 45 - 30 يانغا،



بسخويت النشادر Recipe by: Koror

رات المعمورة 10 - 10 minutes 20 المعمورة وقت الطون: 05 - minutes 10 - 05

١٤ كاوب من السكر اليودرة إ ملطة مسهيرة من النشائير

إ ملحلة صغيرة من القائبليا

وا كوب من الملوب

ل ملطة كبيرة من عصير البرتقال

- يخلط السكر البودرة مع النشادر والغانيليا في وهاء
- متقلق النيض جيدًا في وعاء اخر باستخدام الخص الكهرباني، ويضاف إليه خليط السكر اليودرة مع
- يضاف السمن النذاب مع الاستمرار في العين سر تقدمج كل المكونات وتقداخل
- يضاف البغيق والطيب ومسير البرنقال تدريجيا مغ الاستبرار في تعين الجيد حتى تحسل على عين
- يوضع العجين في كيس حلواني، ويشكل على هينا لصابع عريضة مستوية من الجزء السطلي ويما تعربيات من أطي (كما في الصورة).
- تغير الأسليم في قرن جرارته 180 درجة سؤنة لعدة 7 - 10 ياقانل.

ملاحظة اسكن الاستناساس الشائر



معمنات

Recipe by: Maiser el Gamal رفت التحضير More than 50 minutes رفت الطون ، 20 – minutes

المقادين

أكراب من الطحين
 كوب من الزيت النبائي
 المعقة كبيرة من الخميرة
 البيتية
 بيتية
 بالعقة صغيرة من العلج

الزينون من زيت الزينون

فنجان من السكر 3 ملامق من الحليب اليوبرة

11/2 كوب من الماء تغريبًا

الطريقة

- أ. تخلط المكونات وتترك لعدة نصف ساعة تقريبًا انختمر
 - شعشي بالمشوة البرغوية ثم تغير لعده ثاث ساعة، وسحة وغافية.

بمزيج الموتزاريلا والفلل الالوان والزيتون

- يقطع العجين إلى دوائر ثم يرش بالماء ليسهل على.
- يعشى بعشوة الفائل ثم تخق الدوائر ويضغط على العواف باستخدام الشوكة.
- يحشى بحشرة السيانخ ويغلق كالعلت مع ترك الجزء الأرسط مفتوح ظيلا.
- . _ يتم دفان القطائر يالبيش المخلوط مع قليل من الحليب
- يتراء العجين ليحتمر لمدة 35 دفيقة في درجة مرازة العرفة، ثم يخيز في قرن متوسط الجزارة على درجة حرارة 180 درجة متوية والدة عوالي 12 دفيقة

ملاحظات:

- يتم إضافة القبل من اشقيق أو الماء حسب اختياج العجيق على يتماسك ويصير لين استسر.
- يمكن جشر العجين بالهوت نوح، جين الموتزاريلا أو العكاوي مع الزعل، لمم معصح مع البنة. جين موتزاريلا + زيتون الششر واسود + قطع شاشر كيان.
 - تكلق المشوات باشكال مغتلفة التعبيزها.



فظائر مشكلة

Recipe by: Shalmaa Mohammad

المهاديو

١٤ كوب من السكار

\$15 كوب من الساء الدافق

[بلعلة كبيرة من الضيرة الجافة

إيا ملحقة وسغيرة من الملح

وَا كُوبِ مِنْ النَّفِيْ أَوِ الزَيْطَ

واله كوب من الدهيق

Trings 1

2 ملعقة كبيرة من الطيب اليودرة

حيث وق الطائداظيم والدخارج: سلسة شناشم/ تلبسكو/ رحر * شرائح دجاج

مشوة الفارفل

قاطل مهروسة/ علم/ قلقل/ سلطة طعيلة/ سلطة غضرة

خشوة السيانخ

سیادخ/ بعیل آخضو/ بعمل مغروم/ زعتر/ شیت/ مصیر تیمون/ ملح/ طفل/ بشر آیمون/ زید: ا

صلعمة طماطو/ طحينة /بقسماط/ عصير ليمون/ زيت زيترن/ جون مضمون/ شطة/ ملح /بالقل علطة النجاج:

فجاح مسلوق ومنسل/ كريمة حامضة/ بنتح / فلغل/ فلغل ألوان مشقع إلى مويعات

الطريقة

- وإماله تعدف مقدار الماء أو الطيب على الخديرة.
- في العجانة يتم خليد الدقيق والزيد والسكر والعلج ثم يضباف العام بالترجج حتى يتداخل المزيج مقا لبدة ذ - 4 بقائق
 - ال. يَتَرَانُ العَجِينَ لِيرِتَاحِ لَمَيَةَ (20 يَقِيفَةً -
- الرش الطاولة بلقيل من الدفيق وبفرد العجين لم يقطع إلى دوائر مثل البيئزا التسغيرة ويحشي

تواصل معناه

لإرسال وصفاتكم (مرفقة بصورة) ا www.fatafeat.com للإعلان: a.mag@fatafeat.com أسئلة عن الوصفات: q.mag@fatafeat.com للحصول على معلومات عن الإكاديمية : academy@fatafeat.com

جميع الوصفات مضمونة النجاح وستجلب المديح في كل مرة

فتحنا باب الإشتراكات السنوية لمجلة فتافيت

لمزيد من العلومات، زوروا موقعنا الآن www.fatafeat.com/mag أو راسلونا على maggillus/soccom



منتديات روايتي للمزيد من الطبخات الحصرية زوروا موقعنا www.rewity.com/vb

وللمزيد من أعداد مجلة فتافيت الأصلية والكاملة للمزيد من الطبخات الحصيرية زوروا موقعنا www.rewity.com/vb

وللمزيد من أعداد مجلة فتافيت الأصلية والكاملة منتيات روايتي للمزيد من الطبخات الحصرية زوروا موقعنا www.rewity.com/vb



حسبي الله ونعم الوكيل في من ينقل هذة المجلة لموقع اخر بدون ذكر كلمة منقول من منتديات روايتي www.rewity.com/vb



